

CURSO DE TÉCNICAS PROFESIONALES

EDICIONES
BIEN
venidas

PASTELERIA

dulce y salada



Exclusivas

TORTAS

DE SABORES EXQUISITOS

- * DE FRAMBUESA
- * CON BANANAS AL RHUM
- * DE CHOCOLATE
- * DE FRUTILLA

RECETAS SALADAS

Destacadísimos individuales de pavita
y miniquiches de espárragos y jamón



Número 1

COLECCIÓN DE 18 FASCÍCULOS QUINCENALES

edición y diseño: W&A 2004 S. L. - Impreso en España - Distribuido por: W&A 2004 S. L. - Precio: 5,00 € - ISBN: 978-959-00-1000-0

EN EL PRÓXIMO NÚMERO DE

PASTELERIA

dulce y salada



PETITS FOURS Y MASITAS

Una delicada y exquisita conjunción
de sabores dulces en pequeños tamaños

MACARONS DE CHOCOLATE • MADELEINES CON PISTACHOS
ESPÉNTOS LINTZ • ROMIAS • BOCADITOS CAPUCHINOS • AMARETTIS

Y TRES ESPECIALIDADES SALADAS
MINI VOL-AU-VENTS • ROLLITOS ORIENTALES
SABLEES DE PARMESANO



EDICIONES
BIEN
venidas

APARECE CADA DOS SEMANAS EN SU KIOSCO



Escuela de Panadería y Pastelería MARCELO VALLEJO

Carreras

PANADERÍA PROFESIONAL
PASTELERÍA PROFESIONAL

Cursos cortos

PASTAS Y SALSAS (semi industrial)
LUNCH Y BUFFET (para eventos)
DULCES Y CONSERVAS (semi industrial)

SEMINARIOS | ASESORAMIENTOS

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN
CURSOS TODO EL AÑO

Av. La Plata 725 Capital / Tel.: 4923-3421
www.marcelovallejo.com.ar



Torta mousse de frutilla

Un postre muy liviano, suave y delicioso.
Ideal para presentar, luego de una comida copulenta, acompañado
de un rico licor de limón. ¡Eso sí, cuando los aplausos!



RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Discos de bizcochuelo de cacao.
3 (ver pág. 5 del suplemento)

PARA EL ALMIBAR

Azúcar: 200 g
Agua: 100 cc

PARA EL ALMIBAR AL RHUM

Agua: 100 cc
Rhum: 50 cc
Azúcar: 200 g

PARA LA MOUSSE DE FRUTILLA

Claros: 5
Gelatina sin sabor: 16 g
Agua fría: 150 cc
Crema de leche: 500 cc
Pulpa de fresas: 300 g

VARIOS

Frutillas: 500 g
Crema chantilly: 200 g
Cacao amargo (para espolvorear): cantidad necesaria

PREPARACIÓN

ALMIBARES

► PASO 1. **Almibar común:** colocar el azúcar y el agua en una cacerola, llevar a fuego hasta alcanzar los 118 °C, o hasta que se formen burbujas encadenadas.

Almibar al rum: se realiza de la misma manera, solo que la temperatura del agua deberá alcanzar los 110 °C. Luego retirar, dejar enfriar e incorporar el rum.

MOUSSE

► PASO 2. Batir las claras a punto nieve y añadir el almibar común. Seguir batiendo hasta formar un merengue italiano. Hidratar la gelatina en agua fría y enlugar a baño María.

► PASO 3. En un bol aparte, batir la crema de leche a punto 3/4.

► PASO 4. Unir el merengue con la gelatina, la crema de leche y la pulpa de fresa.



ARMADO

► PASO 5. Cubrir con papel film la base de un aro desmontable, y colocar una tira de acetato en la pared interna. Disponer en la base un disco de bizcochuelo y humedecerlo con almibar al rum.

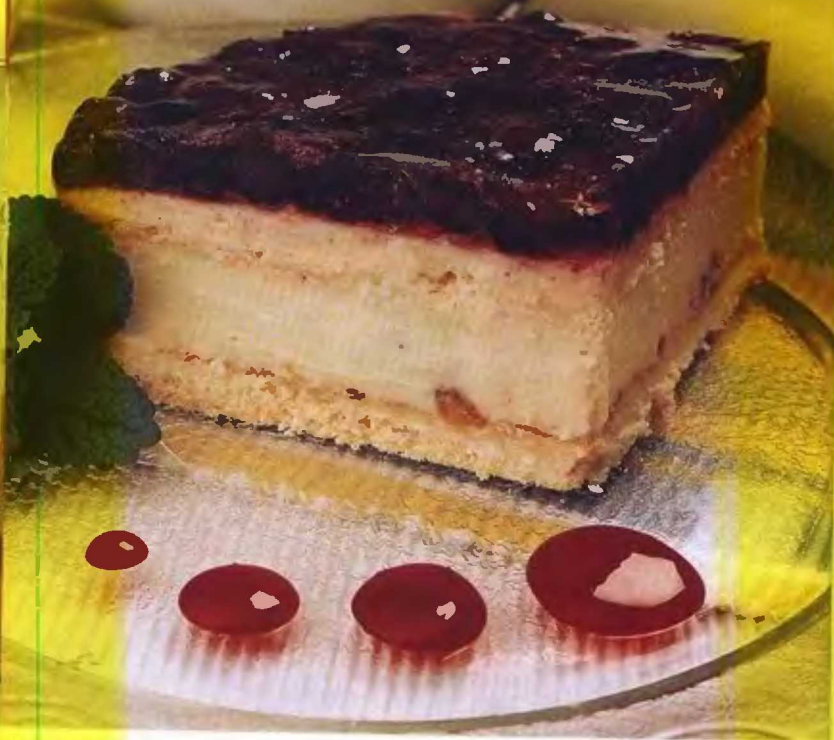
► PASO 6. Acomodar las fresas cortadas por la mitad sobre el conorno, contra el acetato.

► PASO 7. Volcar la mitad de la mousse.

► PASO 8. Cubrir con otro disco y humedecer con almibar al rum. Distribuir más frutillas sobre el conorno, contra el acetato. Luego, verter el resto de la mousse y colocar el último disco de bizcochuelo y humedecerlo con almibar al rum. Llevar a heladera por lo menos durante 2 horas antes de desmoldar. Espolvorear la superficie con cacao amargo en polvo y decorar el conorno con crema chantilly.

Tarta de chocoblanco y arándanos

Discos de masa brisée con un relleno cremoso de chocolate y queso, decorados con arándanos. Una manera diferente de presentar una tarta.





RENDIMIENTO

15 porciones

INGREDIENTES

Masa brisa: 1 receta (ver pág. 6 del suplemento)

Huevo batido, cantidad necesaria para pincelar

Almendras: 3 cucharadas

PARA EL RELLENO

Chocolate blanco: 500 g

Queso crema: 800 g

Gelatina sin sabor: 14 g

Agua: 125 cc

Ralladura de limón: 2 cucharaditas

PARA LA CUBIERTA

Arándanos: 400 g

Agua: 120 cc

Jugo de Arándano: 1 cucharadita

Azúcar: 2 cucharadas

Gelatina sin sabor: 12 g

PREPARACIÓN

BASE

► PASO 1. Estirar la masa brisa y, con un molde de «lágrima», cortar dos piezas. Colocarlas sobre una placa enmantecada y esbarinada, y pincelarlas con huevo batido.

► PASO 2. Adherir las almendras picadas. Hornear a 200°C durante aproximadamente 12 minutos.

RELLENO

► PASO 3. Picar el chocolate y fundirlo a baño María.

► PASO 4. Incorporar el queso. Hidratar la gelatina en el agua fría y luego esbarinar a baño María. Añadir a la preparación anterior junto con la ralladura de limón. Llevar a heladera hasta que comience a tomar cuerpo.

ARMADO

► PASO 5. Forar el molde «lágrima» con papel film y colocar una pieza cocida en la base del mismo. Volcar el relleno por encima. Cubrir con la otra pieza. Llevar a heladera hasta que solidifique completamente.

CUBIERTA

► PASO 6. Colocar los arándanos en una cacerola junto con el agua. Incorporar el jugo de limón y el azúcar. Llevar al fuego suave hasta lograr un almíbar. Entonces, retirar y añadir la gelatina previamente hidratada en 6 cucharadas de agua fría. Dejar que la gelatina comience a tomar consistencia.

► PASO 7. Volcar sobre la tarta. Dejar enfriar bien antes de desmoldar.





Torta de frambuesa

Una rica opción para realizar una torta de cumpleaños o aniversario. Un sabor muy delicado, con una leve acidez, característico de las frambuesas. ¡A soplar las velitas!



RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Biscochuelo clásico de vainilla:
1 (ver pág. 2 del suplemento)

PARA LA MOUSSE DE FRAMBUESA

Azúcar: 225 g

Agua: 100 cc

Claras: 4

Gelatina sin sabor: 14 g

Agua fría para hidratar la gelatina: 125 cc

Crema de leche: 400 cc

Frambuesas: 200 g

VARIOS

Mermelada de frambuesa: 2 cucharadas

Jalea o pulpa industrial: 2 cucharadas

Crema chantilly: 500 cc

Frambuesas y hojas de menta (para decorar),
cantidad necesaria

PREPARACIÓN

MOUSSE

► PASO 1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola, y llevar a fuego hasta llegar a 118°C o hasta que se formen burbujas encadenadas.

► PASO 2. Batir las claras a nieve y añadir el almidón para formar un merengue italiano.

► PASO 3. Hidratar la gelatina en el agua fría y transferirla a baño María.

► PASO 4. Batir la crema de leche a 3/4 punto.

► PASO 5. Procesar las frambuesas.

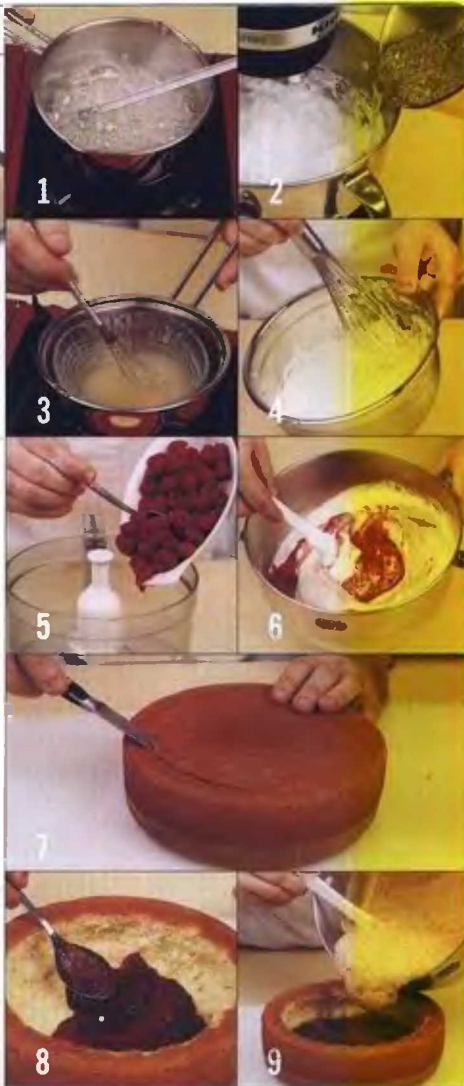
► PASO 6. Finalmente, unir el merengue con la gelatina, la crema de leche y las frambuesas. Mezclar.

ARMADO

► PASO 7. Ahucar el biscochuelo.

► PASO 8. Untar la base con la mermelada.

► PASO 9. Volcar la mousse y llevar a heladera hasta que solidifique. Cubrir la superficie con la pulpa. Untar los costados con crema chantilly y decorar con ella los bordes, con ayuda de una manga. Adornar con frambuesas y hojas de menta.



Torta mousse con bananas al rhum

La combinación de dulce de leche y bananas siempre está de moda.
Un postre que disfrutará toda la familia.



RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Bizcochuelo clásico de vainilla:
1 (ver pág. 2 del suplemento)

PARA LA MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Azúcar: 220 g
Agua: 180 cc
Claras: 4
Gelatina sin sabor: 17 g
Agua fría: 300 cc
Crema de leche: 450 cc
Dulce de leche: 380 g

PARA LAS BANANAS AL RHUM

Mantequilla: 30 g
Azúcar rubia: 2 cucharadas
Azúcar negra: 1 cucharada
Bananas: 4
Rhum: 50 cc

VARIOS

Almibar: 200 cc
Crema chantilly: 500 g
Chocolata cobertura: 100 g
Fruitas: cantidad necesaria

PREPARACIÓN

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

► PASO 1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola y llevar al fuego hasta alcanzar los 118 °C.

► PASO 2. Batir las claras a nieve y añadir el almibar recién elaborado. Continuar batiendo hasta obtener un merengue italiano.

► PASO 3. Añadir la gelatina previamente disuelta en el agua fría y luego enlazarla a baño María.

► PASO 4. Incorporar la crema de leche batida a 3/4. Agregar el dulce de leche.

► PASO 5. Unir suavemente y llevar a la heladera hasta que comience a tomar cuerpo.

BANANAS AL RHUM

► PASO 6. Colocar la mantequilla en una cacerola junto con los dos tipos de azúcar. Llevar al fuego hasta que el azúcar se disuelva.

► PASO 7. Añadir las bananas cortadas.

► PASO 8. Incorporar el rum para flambear. Retirar del fuego, pasar a otro recipiente, dejar enfriar y luego escurrir.

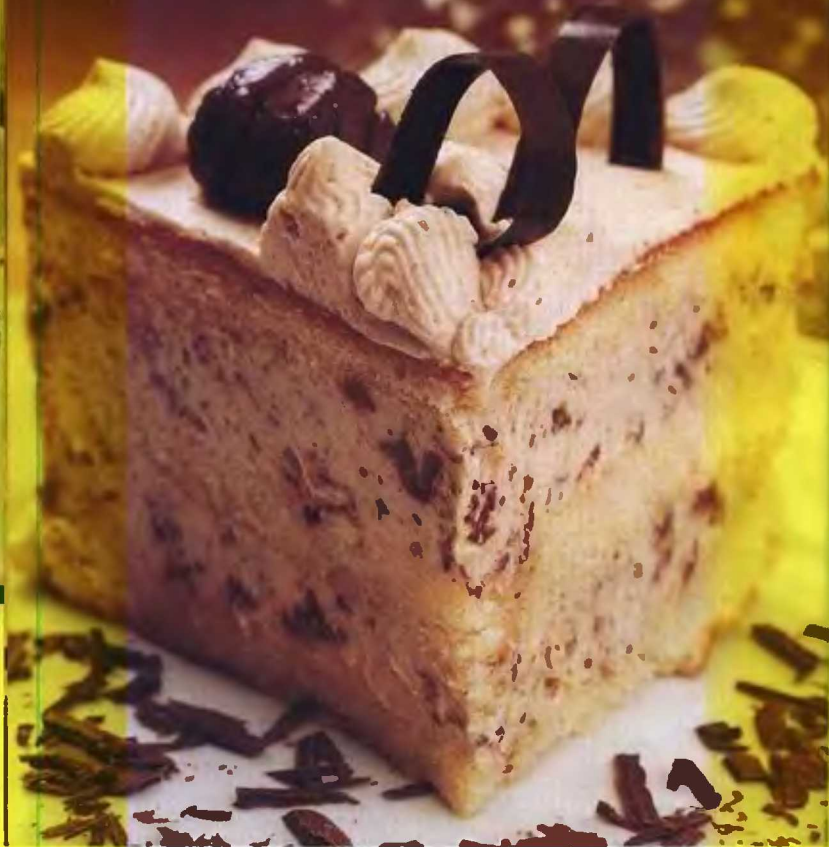
ARMADO

Elaborar un corte al bizcochuelo, de modo que queden dos capas, y disponer una de ellas en la base de un aro de 24 cm. Humedecerla con almibar, volcar la mousse y distribuir las bananas. Cubrir con la otra capa de bizcochuelo, humedecer con almibar y dejar enfriar. Desmoldar y decorar los costados y la superficie con crema chantilly; untar los costados con chocolate fundido. Distribuir por encima frutas bañadas en chocolate.



Gâteau de castañas

Exquisito. Una delicia que causará asombro a más de uno.
Ideal para la mesa dulce de un evento o una fiesta. ¿Listos para probarla?



RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Genoise de vainilla de 26 cm de diámetro: 1
(ver pág. 8 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Crema de leche: 750 cc
Azúcar impalpable: 100 g
Crema o puré de castañas: 100 g
Castañas en almíbar: 200 g
Chocolate semiamargo: 80 g

VARIOS

Almíbar: 200 cc
Crema chantilly: 200 g
Crema o puré de castañas: 2 cucharadas
Castañas en almíbar: 100 g
Figuras de chocolate

PREPARACIÓN

► PASO 1. Efectuar dos cortes al genoise para obtener tres capas.

EL RELLENO

► PASO 2. Batir la crema de leche con el azúcar impalpable a 3/4.

► PASO 3. Incorporar el puré de castañas, las castañas picadas y el chocolate picado. Batir para integrar y para dar más cuerpo a la crema.

ARMADO

► PASO 4. Humedecer la primera capa del genoise con parte del almíbar y esparcir una porción de la crema. Cubrir con otra capa de genoise y humedecer con almíbar. Distribuir otra parte de crema y, finalmente, cubrir con la última capa. Humedecer y llevar a la heladera.

TERMINACIÓN

► PASO 5. Unir la crema chantilly con la crema de castañas.

► PASO 6. Untar los costados y la superficie de la torta con parte de esta mezcla.

► PASO 7. Introducir el resto en una manga con boquilla tirada, y decorar los bordes y el centro.

► PASO 8. Adornar con castañas y figuras de chocolate.

FIGURAS DE CHOCOLATE

Fundir 200 g de baño de repostería o bien, templar chocolate cobertura semiamargo. Extender el chocolate sobre una tira de acetato, dejar que el chocolate comience a tomar consistencia y cortar los formatos deseados. Dejar solidificar.





Pie de membrillo

Los pies son tartas tradicionales de la pastelería norteamericana.

Suelen realizarse con rellenos dulces o salados y, por lo general, se presentan decorados en la superficie.

RENDIMIENTO

8 porciones

INGREDIENTES

Masa sablée: 1 receta (ver pag. 6 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Membrillos: 3
Azúcar rubio: 200 g
Vino blanco: 750 cc
Canela: 1 ramita
Nuez moscada: 1 cucharadita
Ciruelas presidente: 100 g
Nueces: 150 g

VARIOS

Huevo batido: 1

PREPARACION

RELLENO

► PASO 1. Pelar los membrillos y cortarlos por la mitad, quitarles los centros y las semillas.

► PASO 2. Cortarlos en octavos.

► PASO 3. Colocalos en una cacerola junto con el azúcar, el vino, la canela y la nuez moscada. Cocinarlos hasta que estén tiernos y retirar del fuego. Añadir las ciruelas picadas y dejar enfriar.

BASE

► PASO 4. Estirar la mitad de la masa.

► PASO 5. Forrar con ella un molde de cerámica enmanteado y enharinado.

► PASO 6. Volcar el relleno y espolvorear con las nueces picadas.

► PASO 7. Estirar la otra parte de la masa y cubrir con ella el relleno. Luego, cortar el excelsente.

CUBIERTA

► PASO 8. Efectuar cortes con un molde «estrella» y retirar las formas.

► PASO 9. Pintar con huevo batido y adherir las estrellitas cortadas. Cocinar a 180 °C durante 25 minutos. Servir tibio.



Torta de chocolate

El cacao, originario de América, fue empleado durante muchos años de diferentes maneras. Podríamos decir que nadie puede resistirse ante su presencia, sea en postres, golosinas o, simplemente, en una taza con leche. Aquí lo disfrutamos en una maravillosa torta.

RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Bizcocho de cacao. 1 (ver pág. 5 del suplemento)

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate semiamargo: 300 g

Mantequilla: 160 g

Azúcar: 200 g

Agua: 75 cc

Yemas: 6

Claros: 4

Gelatina sin sabor: 12 g

Agua para hidratar la gelatina: 150 cc

Crema de leche: 325 cc

PARA LA GANACHE

Crema de leche: 350 cc

Glucosa: 1 cucharada

Chocolate semiamargo: 350 g

VARIANTES

Almibar al café: 200 cc

Alecrinos pelados y tostados: 100 g

Chocolate picado: cantidad necesaria para decorar

Rosa: 1 (para realizar el escalchado)

PREPARACIÓN

1. MOUSSE

► PASO 1. Picar el chocolate y colocarlo en una cacerola junto con la mantequilla. Llevar a fuego suave, revolviendo constantemente, hasta que se funda. Reservar.

► PASO 2. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola y llevar al fuego hasta alcanzar los 118 °C, o comprobar el punto de almibar a través de un alambre en forma de anillo. Tomar un poco de almibar y soplar. Deben obtenerse varias burbujas encadenadas.

► PASO 3. Retirar del fuego, volcar sobre las yemas y batir hasta montar (plis à bombé).

► PASO 4. Hidratar la gelatina en el agua fría y entibiar a baño María.

► PASO 5. Batir la crema de leche a 3/4.

► PASO 6. Mezclar el chocolate con las yemas batidas.

► PASO 7. Incorporar las claras previamente batidas a nieve, la gelatina disuelta y la crema de leche. Llevar a frío hasta que tome consistencia.





CONTINUA IN LA PAGINA SEGUENTE





ARMADO

Efectuar dos cortes al bizcochuelo, para obtener tres capas. Humedecer la primera de ellas con parte del almibar, distribuir una parte de mousse, espolvorear con las almendras tostadas y picadas, cubrir con otra capa de bizcochuelo, humedecer y proseguir del mismo modo hasta armar la torta. Llevar a heladera y dejar enfriar durante 30 minutos.

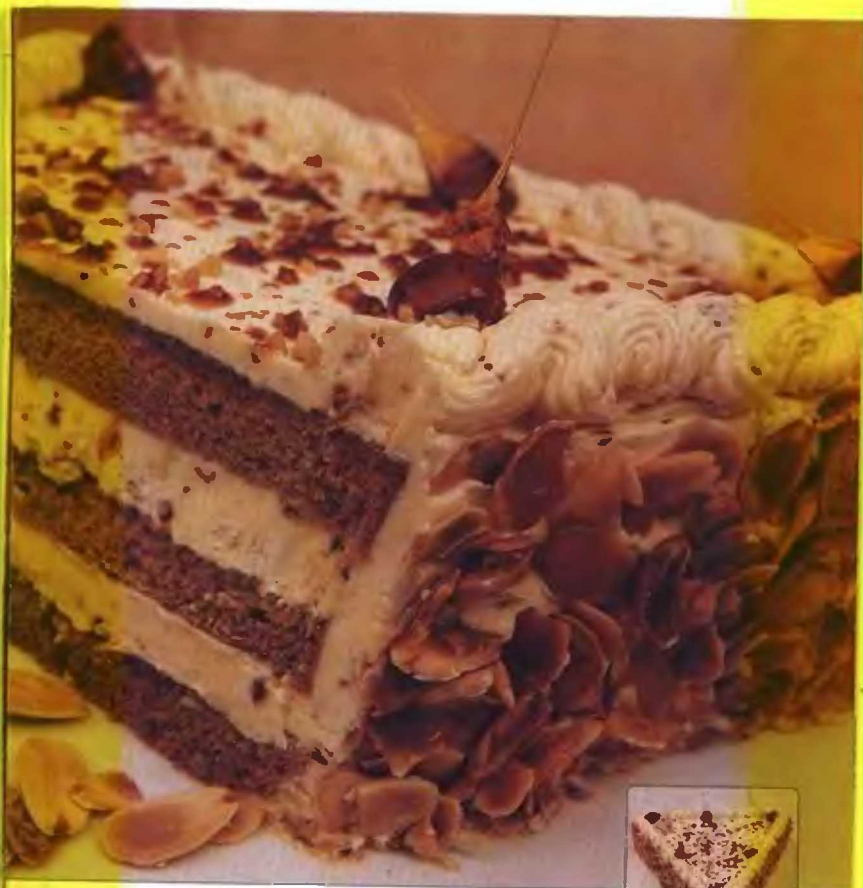
GANACHE

- PASO 8. Colocar la crema de leche y la glucosa en una cacerola, y llevar a fuego hasta que comience a hervir.
- PASO 9. Picar el chocolate y colocarlo en un bol.
- PASO 10. Añadir la crema de leche y dejar reposar durante unos minutos.
- PASO 11. Revolver hasta unir perfectamente.

CUBIERTA

Bañar la torta con parte de esta mezcla. Colocar el resto de la ganache en la heladera y dejar que tome consistencia; introducir en una manga con boquilla y realisar unas decoraciones alrededor de la torta. Adornar con chocolate picado y rosa escarchada. Para ello, glasear los pétalos con clara apenas batida, y luego adherir azúcar molida. Dejar reposar unos minutos.





Torta praliné

Una torta rellena de crema de manteca. Se trata de una crema clásica o praliné, como en este caso, de sabor neutro a la que, una vez lograda, se le añade el sabor deseado (café, vainilla, licor...). Se puede emplear en postres clásicos, como el imperial ruso o la torta Leguisamo.

CONTINUA EN LA PAGINA SIGUIENTE »

TORTA PRALINÉ

RECETA DE LA PAGINA ANTERIOR

RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Bizcochuelo de café triangular de 26 cm: 1
(ver pág. 4 del suplemento)

PARA LA CREMA DE MANTECA AL PRALINÉ

Azúcar: 425 g
Agua: 200 cc
Yemas: 8
Mantequilla: 550 g
Praliné: 4 cucharadas
Esencia de nuez o avellana: 2 cucharaditas

VARIOS

Almidar al rum: 200 cc
Almendras fileteadas: 300 g
Praliné: cantidad necesaria para decorar
Avellanas caramelizadas: cantidad necesaria para decorar

PREPARACIÓN

CREMA DE MANTECA AL PRALINÉ

- PASO 1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola y llevar al fuego; hervir hasta llegar a los 118 °C o hasta que se formen burbujas cascadas o bochas maleables.
- PASO 2. Retirar y volcar sobre las yemas; batir hasta que la preparación se blanquee y las yemas se cocinen bien.
- PASO 3. Incorporar la mantequilla a temperatura ambiente, en pequeños trozos, e integrar bien.
- PASO 4. Luego, agregar el praliné procesado y aromatizar con la esencia.

ARMADO

- PASO 5. Cortar el bizcochuelo en dos partes, para obtener tres capas.
- PASO 6. Humedecer la primera capa con un poco de almidar. Distribuir una parte de la crema.
- PASO 7. Cubrir con la segunda capa de bizcochuelo y repetir el procedimiento. Cubrir con la última capa de bizcochuelo y humedecer con el resto del almidar.
- PASO 8. Untar los costados y la superficie de la torta con el resto de crema.
- PASO 9. Adherir a los lados las almendras fileteadas y tostadas. Decorar la superficie con la misma crema, praliné texturado y avellanas caramelizadas.







Tarta de naranja y chocolate

Sabores que siempre van de la mano: una suave crema de naranja recubierta de una ganache de chocolate semiamargo.

Para los amantes de los cítricos, aquí, la receta recomendada.



RENDIMIENTO

10 porciones

INGREDIENTES

Masa sucrée: [receta (ver pág. 6 del suplemento)]

PARA LA CREMA DE NARANJA

Jugo de naranja: 900 cc

Jugo de pomelo: 200 cc

Almidón de maíz: 80 g

Yemas: 4

Azúcar: 300 g

Ralladura de la piel de naranja: 2 cucharadas

Manteca: 40 g

PARA LA GANACHE

Chocolate semiamargo: 125 g

Crema de leche: 125 cc

Glucosa: 1 cucharadita

VARIOS

Cascasas de naranja abrigantadas y chips de naranja: cantidad necesaria para decorar

PREPARACION

BASE

► PASO 1. Estirar la masa sucrée y forrar con ella un molde para tarta de 24 cm, enmantecado y enharinado. Pinchar la base.

► PASO 2. Cubriela con papel aluminio. Colocar encima piedras de cerámica, porotos o garbanzos, y llevar al horno a 200 °C. Cocinar a «blanco» durante 12 minutos. Luego, retirar del horno y quitar el papel aluminio.

CREMA

► PASO 3. En una cacerola colocar el jugo de naranja y de pomelo, el almidón, las yemas, el azúcar y la ralladura de la piel de naranja.

► PASO 4. Llevar al fuego suave, revolviendo constantemente, hasta que la preparación tome consistencia.

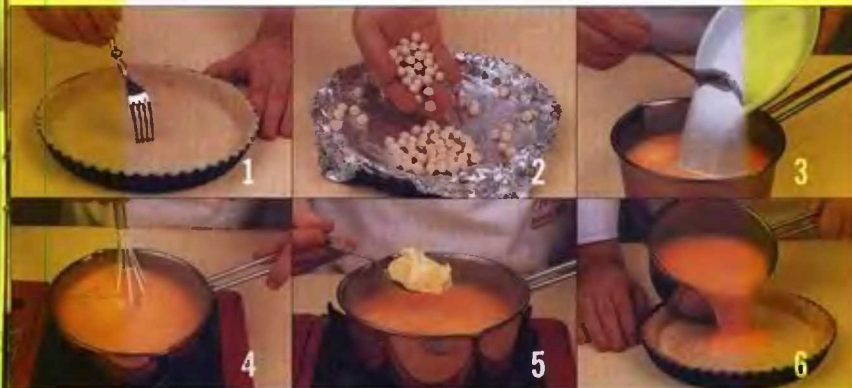
► PASO 5. Entonces, apagar el fuego y añadir la manteca, mezclar y dejar enfriar.

CUBIERTA

► PASO 6. Rellenar la tarta con la crema. Llevar a heladera hasta que el relleno solidifique, y luego cubrir con la ganache (ver preparación pág. 18). Decorar con las cascasas y los chips de naranja.

CHIPS

Preparar un almibar a 112 °C con 200 g de azúcar y 100 cc de agua. Cortar rodajas finas de naranja; pasarlas por el almibar, retirar, dejar escurrir y luego apoyar sobre una plancha siliconada; llevar al horno y secar a 100 °C durante 1 hora aproximadamente. Se conservan en frascos esterilizados.



MINIQUICHES DE PUERRO Y SALMÓN

Puerro, salmón, eneldo: sabores que se disfrutan siempre.

Se pueden realizar más grandes y formar parte de una cena. Mucho mejor si son acompañados de un buen vino blanco. ¡Manos a la obra!

RENDIMIENTO

10 unidades

INGREDIENTES

Masa brisa: 1 receta (ver pág. 6 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Puerros: 8

Echalotes: 2

Mantequilla: 70 g

Aceite de oliva: 1 cucharada

Crema de leche: 150 cc

Salmón: 300 g

Sal, pimienta y eneldo a gusto

PARA EL LIGUE

Huevos: 2

Crema de leche: 200 cc

Sal y pimienta a gusto

VARIOS

Eneldo: cantidad necesaria para decorar

Salmón ahumado: 10 tiras

PREPARACION

► PASO 1. Extender la masa brisa y forrar 10 moldes para tarteletas de 7 cm de diámetro y 3 cm de alto, enmantecados y enharinados. Reservar.

RELLENO

► PASO 2. Picar los puerros y los echalotes, y dorarlos en la manteca y el aceite.

► PASO 3. Añadir la crema de leche. Luego, incorporar el salmón cortado en pequeños cubos. Cocinar unos instantes y condimentar con sal, pimienta y eneldo.

LIGUE

► PASO 4. Unir los huevos con la crema y salpimentar.

ARMADO

► PASO 5. Distribuir el relleno en las tarteletas.

► PASO 6. Cubrir con el ligue y llevar al horno a 180 °C. Cocinar durante 20 minutos. Una vez cocidos, decorar con caviar y tiras de salmón ahumado.







INDIVIDUAL DE PAVITA

Una sabrosa opción para presentar como entrada. La combinación de colores y sabores hará que se luzca con esta preparación.

RENDIMIENTO

6 unidades

INGREDIENTES

Bizcochuelo clásico de vainilla:
1 (ver pág. 2 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Queso blanco: 400 g
Mayonesa: 300 g
Pickles: 2 cucharadas
Rúcula a gusto
Tomates cherry: 10
Aceite, vinagre y sal a gusto (vinagreta)
Pollo o pavita fileteada: 300 g
Morrones cocidos: 180 g

VARIOS

Tomates cherry: cantidad necesaria para decorar
Queso crema: cantidad necesaria para decorar

PREPARACIÓN

- **PASO 1.** Fraccionar el bizcochuelo en tres capas y cortar círculos con cortante o aro desmontable N° 6.
► **PASO 2.** Mezclar el queso con la mayonesa y los pickles picados.
► **PASO 3.** En la base de un aro desmontable de 6 cm de diámetro colocar una capa de bizcochuelo y untarla con parte de la crema.
► **PASO 4.** Distribuir hojas de rúcula y tomates cherry, ambos condimentados con la vinagreta. Untar otro disco de bizcochuelo con la crema, de ambos lados, y colocarlo encima.
► **PASO 5.** Acomodar el pollo o la pavita y tiras de morrones.
► **PASO 6.** Cubrir con otro disco de bizcochuelo. Dejar enfriar durante 1 hora en la heladera y desmoldar. Untar la superficie con queso blanco y realizar un copeo con el mismo queso. Decorar con un tomate cherry fileteado y unas hojitas de rúcula.

1



2



3



4



5



6



MINIQUICHES DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN

Son muy simples de elaborar y son ideales
en aquellos días en que uno llega cansado del trabajo
y no tiene muchas ganas de cocinar.

Se pueden guardar en el freezer para tenerlos
a mano en cualquier momento.



RENDIMIENTO

6 unidades

INGREDIENTES

Masa brisée: 1 receta (ver pág. 6 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Mantequilla: 2 cucharadas

Cebolla: 1

Puntas de espárragos: 12

Jamón cocido: 100 g

Jamón crudo: 100 g

Hierbas picadas: 1 cucharada

Sal y pimienta a gusto

PARA EL LIGUE

Huevos: 2

Crema de leche: 150 cc

Queso rallado: 3 cucharadas

Sal y pimienta a gusto

VARIOS

Puntas de espárragos: 12

Jamón crudo: 6 tiras de 6 cm de largo

PREPARACIÓN

PASOS PREVIOS

► Extirpar la masa brisée y forrar moldes para tarteletas de 7 cm de diámetro, enmantecados y enharinados. Reservar.

► Ligar: Unir los huevos con la crema y el queso. Salpimentar.

RELLENO

► PASO 1. Refhogar la cebolla picada en la mantequilla y retirar del fuego.

► PASO 2. Agregar las puntas de espárragos.

► PASO 3. Incorporar el jamón cocido cortado en tiras.

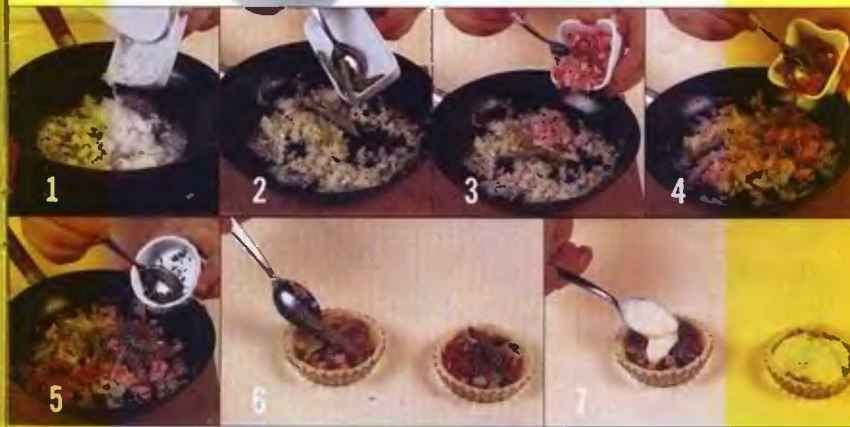
► PASO 4. A continuación, añadir el jamón crudo, cortado de la misma manera.

► PASO 5. Por último, cocullamentar con las hierbas y sal y pimienta.

ARMADO

► PASO 6. Colocar parte del relleno en cada tarteleta.

► PASO 7. Cubrir con el ligue y llevar al horno a 180 °C durante 20 minutos. Una vez cocidas, decorar con puntas de espárragos y jamón crudo.



TORTA CAPRESE

Una torta con los sabores típicos del Mediterráneo: tomates, aceitunas, queso y hierbas. Muy fresca y liviana, ideal en época de calor, o para un servicio de catering. Se pueden hacer individuales. ¡Quedan bárbaras!

RENDIMIENTO

12 porciones

INGREDIENTES

Bizcochuelo clásico de vainilla de 26 cm de diámetro,
1 disco (ver pág. 2 del suplemento)

PARA EL RELLENO

Queso crema: 800 g
Queso forma rallado: 200 g
Crema de leche: 300 cc
Gelatina sin sabor: 14 g
Agua: 125 cc
Aceitunas negras picadas: 100 g
Hierbas frescas picadas: 2 cucharadas

VARIOS

Hojas de albahaca: cantidad necesaria
Coulis de tomates: cantidad necesaria
Tomates secos: 24
Aceitunas negras: 24

PREPARACIÓN

- PASO 1. Colocar papel film en la base de un aro desmontable de 26 cm de diámetro.
- PASO 2. Acomodar encima la base del bizcochuelo. Reservar.

RELLENO

- PASO 3. Unir el queso crema con el queso forma y la crema de leche batida a 3/4.
- PASO 4. Hidratar la gelatina en el agua fría y luego emulsionar a baño María y añadirla a la mezcla anterior.
- PASO 5. Incorporar las aceitunas picadas y las hierbas frescas.

ARMADO

- PASO 6. Volcar el relleno en el molde, cubrir con papel film, y llevar a heladera hasta que tome consistencia. Decorar con coulis de tomate, algunos tomates secos, aceitunas y hojas de albahaca fresca.





EDICIONES BIENVENIDAS
GRUPO DE TÉCNICAS PROFESIONALES

PASTELERIA

dulce y salada

Creada y publicada por EDICIONES S.A.
Fundada (fundador) P.

GRUPO S.A.

Presidente: Miguel Ángel
Directores: María S. Díaz
Director: Dr. María S. Díaz

Staff Técnico: Ediciones Bienvenidas

Editor: María S. Díaz

Productora: Ediciones Bienvenidas

Distribuidora: Ediciones Bienvenidas

Redacción: Ediciones Bienvenidas

Administración: Ediciones Bienvenidas

Impresión: Ediciones Bienvenidas

Publicidad: Ediciones Bienvenidas

Correos: Ediciones Bienvenidas

Telefonos: Ediciones Bienvenidas

Fax: Ediciones Bienvenidas

Internet: Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas

Ediciones Bienvenidas



Editorial

Queridos amigos: les doy la bienvenida a mi nueva Colección de **Pastelería Dulce y Salada**. Si, porque la pastelería no sólo es dulce, sino que abarca preparaciones saladas como bocadillos para catering, lunch, buffet o recepciones. A través de estas fascículos quiero compartir con ustedes mis conocimientos y la experiencia recogida a lo largo de más de quince años de trabajo. Aprenderán, pues, a preparar una infinidad de platos, algunos famosos y otros de creación propia. Todo les resultará sencillo y sencillo, desde lo más básico hasta lo más sofisticado. Las recetas están explicadas con el método paso a paso, ilustradas perfectamente con fotos para facilitarles la tarea.

Este trabajo ha sido pensado para un público diverso: los que no tienen conocimientos sobre pastelería, los que ya saben algo y quieren ampliar sus ideas, los que planean iniciar un microemprendimiento o, simplemente, quienes desean compartir estos deliciosos con sus familiares o amigos.

Agradezco a Ediciones Bienvenidas por la confianza que me brinda en cada momento para poder llegar a ustedes. Agradezco a todo el equipo que trabaja en cada edición para que el producto resulte excelente. A mis amigos, María de Carerra Roy y Jorge Rebore, A mis colaboradores Mónica Alvaraz, Jessica Echarrri, Lourdes, Eugenia y a los docentes de mi Escuela, quienes me acompañan y están siempre dispuestos a ayudar. Y un especial agradecimiento a ustedes, mis lectores, que me acompañan desde siempre y me dan toda la fuerza para continuar mi camino.

Bonita y Salada

Marcelo Vallejos

Sumario

Recetas Dulces

- * Torta mousse de frutilla 4
- * Tarta de chocoblanco y arándanos 6
- * Torta de frambuesa 8
- * Torta mousse con bananas al rum 10
- * Gâteau de castañas 12
- * Pie de membrillo 14
- * Torta de chocolate 16
- * Torta praline 19
- * Tarta de naranja y chocolate 22

Recetas Saladas

- * Miniquiches de queso y salmón 24
- * Individual de pavita 26
- * Miniquiches de espárragos y jamón 28
- * Torta Caprese 30



BIEN
venidas



TODO CHEFF S.A.

**DISTRIBUIDORES E IMPORTADORES
LÍNEAS NACIONALES E IMPORTADAS DE PRIMER NIVEL**

Todo para el pastelero y el panadero
Equipamientos gastronómicos
Completísima línea de indumentaria para el chef



Electrodom

LACOR



Mauviel

Fabrosk

Batidoras
profesionales
y semi
profesionales

Vajilla para
el hogar
y la alta
gastronomía

Pimenteros
(mecanismos
metálicos
con garantía)

Moldes de
policarbonato,
siliconas
y artículos
de pastelería

Artículos
de cobre

Elementos
de cocina y
sartenes
de alta calidad

Av. Rivadavia 14724, Ramos Mejía, Provincia de Buenos Aires, Argentina • Tel: 5411 4654-2027 • Fax: 5411 4658-1127

www.todocheff.com